MODE D'EMPLOI

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ATTENTION

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

ACCESSOIRES DU FOUR

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DIAGNOSTIC DES PANNES

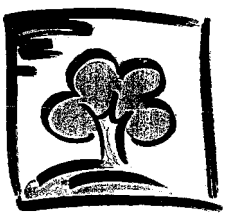
SERVICE APRÈS-VENTE

Pour tirer le meilleur parti de votre four, nous vous invitons à lire attentivement les notices d'emploi et à les conserver pour toute consultation ultérieure.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♺.
- Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.



Mise au rebut des vieux appareils

- Les appareils ménagers sont fabriqués à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson figurant sur la Fiche produit séparée ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.

ATTENTION

- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée exclusivement par un technicien qualifié.
- Evitez d'exposer le four (même emballé) aux intempéries avant son installation.
- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine d'endommager l'intérieur du four et les charnières. Évitez de prendre appui sur la porte du four.
- Ne suspendez aucun objet à la poignée de la porte du four.
- **Évitez de couvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou autres objets.**
- La porte du four doit fermer parfaitement. Les joints de la porte doivent être toujours propres.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Vous risqueriez d'endommager le revêtement émaillé.
- Évitez que du jus de fruit ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Nous vous recommandons de nettoyer le four après chaque utilisation.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de griffer le revêtement.
- À la longue, la condensation résiduelle qui se dégage en fin de cuisson peut endommager le four et les meubles situés à proximité de celui-ci. C'est pourquoi nous vous recommandons de :
  - sélectionner une température inférieure ;
  - recouvrir les aliments ;
  - retirer les aliments du four ;
  - essuyer les parties humides dès que le four est refroidi.
- Le bandeau de commandes et la poignée de la porte du four sont chauds lorsque le four est mis sous tension pendant longtemps et à des températures élevées.
- Évitez de toucher le four avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
- Ne tirez pas sur le four ou sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- **Empêchez les enfants d'entrer en contact avec :**
  - les commandes et le four en général, en particulier pendant que le four fonctionne et immédiatement après l'avoir éteint, afin d'éviter toute lésion ;
  - les emballages (sacs, éléments en polystyrène, parties métalliques, etc.) ;
  - l'appareil lors de sa mise au rebut.

- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Certains modèles de four sont équipés d'un ventilateur de refroidissement permettant d'éviter que la partie avant du four et sa cavité n'atteignent des températures trop élevées.

Avertissement : l'air chaud est évacué à travers une ouverture située entre le bandeau de commandes et la porte du four. Évitez d'obstruer l'ouverture de ventilation.

- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par ex.) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four (sauf si ces emballages sont spécialement conçus pour ce type de cuisson ; consultez à ce propos les instructions du fabricant). Ces récipients risqueraient de fondre à des températures élevées.
- Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile. En effet, l'huile et la graisse peuvent surchauffer et déclencher un incendie !
- Évitez d'extraire les accessoires du four lorsque ceux-ci sont lourdement chargés. Procédez toujours avec beaucoup de prudence.

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Retirez tous les accessoires du four et faites-les chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection. Laissez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de l'opération.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez :
  - les adhésifs recouvrant la partie avant du four et la porte du four, à l'exception de la plaque signalétique ;
  - les protections en carton et les films plastiques présents sur le bandeau de commandes et sur d'autres parties du four ;
  - les étiquettes adhésives présentes éventuellement sur les accessoires (sous la lèchefrite, par exemple).

ACCESSOIRES DU FOUR

Les accessoires varient en fonction du modèle. La liste des accessoires fournis avec le four figure dans la Fiche produit séparée du four (au paragraphe Accessoires).

Lèchefrite (1)

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèchefrite sert à récolter le jus et les particules d'aliments. Vous pouvez également vous en servir comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (3)

La grille peut être utilisée pour cuire des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et de tout autre récipient. Elle peut se placer sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être positionné soit vers le haut soit vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (4)

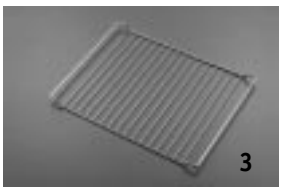
Les panneaux catalytiques possèdent un revêtement microporeux qui absorbe les éclaboussures de graisses. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après avoir cuit des aliments particulièrement gras (voir “Entretien et nettoyage”).

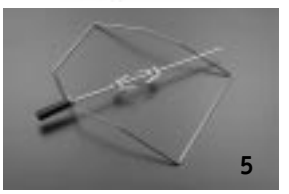
Tournebroche (5)

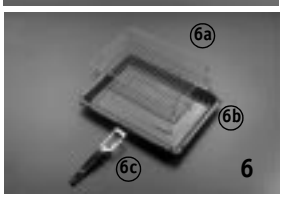
Utilisez le tournebroche suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant de la Fiche produit séparée.

Kit pour gril (6)

Le kit se compose d'une grille (6a), d'un récipient émaillé (6b) et d'une ou de deux poignées (6c).
Cet accessoire doit être placé sur la grille (3) et être utilisé avec la fonction Gril.





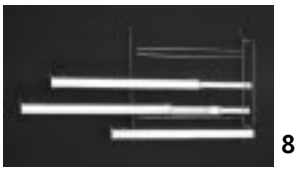


ACCESSOIRES DU FOUR

Filtre à graisses (7)
A utiliser pour la cuisson d'aliments particulièrement gras (poulets, rôtis, brochettes). Le filtre doit être appliqué sur la paroi arrière du four, pour empêcher la formation de fumées et éviter la projection de graisses sur le ventilateur.
Le filtre à graisses peut être lavé au lave-vaisselle et ne peut être utilisé conjointement à la fonction de ventilation.

Grilles coulissantes (8)
Vous pouvez aisément extraire les grilles et la lèchefrite (sur la moitié de leur longueur) et les repositionner pendant le déroulement de la cuisson.
Vous pouvez déposer tous les accessoires et les laver au lave-vaisselle.

7


8

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque importante : n'utilisez en aucun cas d'appareils de nettoyage à l'eau sous haute pression ou à vapeur.

Extérieur du four

- Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon doux.
- N'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ni de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le revêtement.
  Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.
- De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil peuvent être constatées selon les matériaux utilisés, tels que le verre, le plastique et le métal.

Fours dotés d'un bandeau de commandes en aluminium

- Nettoyez à l'aide d'un détergent délicat et d'une peau de chamois ou d'un chiffon en microfibre qui ne laisse aucune fibre sur la surface. Essuyez par un mouvement horizontal, sans exercer de pression.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, d'éponges à récurer ou des chiffons rêches. Nettoyez les surfaces en aluminium à l'aide d'un chiffon sec.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires avec du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Intérieur du four

- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou d'éponges à récurer. Utilisez exclusivement des détergents spéciaux pour four et conformez-vous aux instructions du fabricant.
- Après chaque utilisation, dès que le four est refroidi, procédez à son nettoyage pour éviter les incrustations résultant de résidus d'aliments carbonisés.
- En cas de cuisson prolongée ou si vous cuisinez simultanément sur plusieurs gradins des aliments à forte teneur en eau (pizzas, légumes farcis, etc.), de la condensation peut se former et se déposer sur la paroi intérieure de la porte et sur le joint. Dès que le four est refroidi, essuyez l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.
- Nettoyez la vitre de la porte du four à l'aide d'un détergent liquide approprié.
- Pour faciliter le nettoyage de la porte, il vous est possible de la retirer en la dégageant de ses charnières. La résistance supérieure du gril peut être abaissée (sur certains modèles uniquement) pour permettre le nettoyage du plafond du four.

Panneaux catalytiques latéraux et cloison arrière (si disponibles) - Cycle de nettoyage

- Faites chauffer le four à vide à une température de 200°C pendant une heure environ.
- À la fin du cycle de nettoyage, dès que le four est refroidi, éliminez au besoin les résidus d'aliments à l'aide d'une éponge humide.
- **Pour le nettoyage des panneaux catalytiques latéraux et de la cloison, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer ou de vaporisateurs spéciaux pour four, car vous risqueriez d'endommager la surface catalytique, ce qui annulerait leurs propriétés de nettoyage automatique.**

Attention : pour effectuer les opérations suivantes, il est conseillé de se munir de gants de protection. Afin d'éviter des lésions éventuelles et ne pas endommager la porte du four et les charnières, nous vous recommandons de vous conformer scrupuleusement aux instructions ci-après.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (voir fig. 1).
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt et poussez-les en avant jusqu'à la butée (voir fig. 2).
3. Refermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir l'extraire en la tirant vers le haut (voir fig. 3).

1

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leurs rainures et abaissez complètement la porte.
2. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt.
3. Fermez complètement la porte du four.

2

Attention : afin de ne pas endommager la porte du four et les charnières et éviter toute lésion, nous vous recommandons de vous conformer scrupuleusement aux instructions décrites ci-dessous.

3

Pour abaisser la résistance supérieure (sur certains modèles uniquement)
Procédez au nettoyage du four uniquement lorsque celui-ci est refroidi.

- Retirez les grilles latérales de support des accessoires.
- Extrayez légèrement **(4)** la résistance et abaissez-la **(5)**.

4

5

Comment remplacer l'ampoule de l'éclairage arrière du four (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dès que le four est refroidi, dévissez le couvercle de l'ampoule en le tournant vers la gauche (voir fig. 1).
3. Remplacez l'ampoule (voir remarque).
4. Revissez le couvercle de l'ampoule.
5. Rebranchez le four.

Remarque : utilisez exclusivement des ampoules de 25 W/230 V, de type E-14, T300°C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.

Attention : ne mettez le four sous tension qu'après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.

1

Comment remplacer l'ampoule de l'éclairage latéral (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dès que le four est refroidi, retirez la grille de support des accessoires de la paroi latérale gauche (voir fig. 2). Retirez le couvercle de l'ampoule à l'aide d'un tournevis qui vous permettra de faire levier (voir fig. 3 - 4).
3. Remplacez l'ampoule (voir remarque).
4. Remontez le couvercle de l'ampoule en l'appuyant contre la paroi de façon à l'emboîter correctement.
5. Replacez la grille latérale de support des accessoires.
6. Rebranchez le four.

Remarque : utilisez exclusivement des ampoules de 25 W/230 V, de type E-14, T300°C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.

Attention : remettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.

2

3

Comment remplacer l'ampoule halogène de l'éclairage latéral (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dès que le four est refroidi, retirez la grille latérale de support des accessoires (voir fig. 2). Retirez le couvercle de l'ampoule à l'aide d'un tournevis qui vous permettra de faire levier (voir fig. 3 - 4).
3. Ne remplacez jamais l'ampoule à mains nues. Extrayez soigneusement l'ampoule halogène de la douille et remplacez-la par une neuve (voir remarque).
4. Replacez le couvercle de l'ampoule en l'appuyant contre la paroi du four de façon à l'emboîter correctement.
5. Replacez la grille latérale de support des accessoires.
6. Rebranchez le four.

Remarque : utilisez exclusivement des ampoules de 20 W/12 V, de type G4, T300°C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.

Attention : mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

ATTENTION :

- Vérifiez que le bouton de commande du four n'est pas positionné sur "0" ou sur le symbole de l'"éclairage" .
  - Si le programmateur électronique (si présent) indique "STOP", consultez la fiche produit séparée et/ou la description du programmateur électronique.
  - Si le programmateur électronique (si présent) indique "F XX", adressez-vous au Service Après-vente le plus proche de votre domicile. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre "F".
  - Vérifiez que le programmateur mécanique (si présent) est positionné sur "manuel".

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut sur base des points décrits dans "Diagnostic des pannes".
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.
Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à **un Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- **Ce four est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conçu conformément à la Directive européenne 89/109/CEE.**
- **Cet appareil est conçu exclusivement comme appareil de cuisson.**
  Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et peut, par conséquent, s'avérer dangereuse.
- **Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux :**
  - **objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;**
  - **exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE.**
  - **exigences de la Directive 93/68/CEE.**